

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Meningkatnya tingkat pendapatan masyarakat membawa perubahan pada gaya hidup dan pola konsumsi serta kesibukan masyarakat dengan aktivitas sehari-hari mendorong untuk mencari makanan yang lebih praktis karena keterbatasan waktu untuk mempersiapkan makanan. Keadaan ini memunculkan kebiasaan baru masyarakat untuk makan diluar rumah. Walaupun demikian masyarakat tetap memeinginkan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi. Fenomena ini memberi peluang munculnya Café dan Resto dengan berbagai menu olahan hasil ternak diberbagai daerah.

Padang sebagai ibukota Provinsi Sumatera Barat merupakan daerah yang memiliki jumlah penduduk yang padat. Situasi ini memunculkan peluang pengusaha untuk mendirikan berbagai pusat kuliner yang mulai banyak dikembangkan diantaranya *Fast Food*, *Fried Chicken*, Rumah Makan dan Restoran. Rumah makan dan restoran dituntut untuk mampu memproduksi suatu produk yang berkualitas, agar dapat menarik konsumen untuk menikmati berbagai kuliner dan juga peluang usaha yang besar bagi segenap masyarakat.

Café dan Resto yang diminati oleh masyarakat yang selalu ramai saat pertama kali dibuka sampai sekarang yaitu Café dan Resto Bebek Sawah. Café dan Resto Bebek Sawah didirikan oleh bapak Agus Edi yang berlokasi di jalan Patimura Kota Padang Provinsi Sumatera Barat pada tanggal 11 november 2017 dan memiliki 50 orang pegawai. Café dan Resto ini menyajikan berbagai menu makanan dan minuman yang dapat dinikmati oleh konsumen yang datang. Menu yang ditawarkan yaitu berupa berbagai macam olahan ayam, bebek, ikan dan

seafood. Namun pada penelitian ini yang dibahas hanya menu olahan bebek saja karena menu spesifik yang ditawarkan oleh Café dan Resto ini adalah bebek.

Bebek yang diolah di Café dan Resto Bebek Sawah setiap hari didatangkan dari payakumbuh dan selanjutnya ditampung terlebih dahulu di rumah makan Lamun

Ombak dipotong dan dibersihkan. Setelah dibersihkan barulah dibawa ke Café

dan Resto Bebek Sawah untuk selanjutnya diolah. Dalam satu hari bebek di potong sebanyak 80 ekor, satu ekor bebek dijadikan 4 bagian, berarti dalam satu

hari 320 potong bebek siap diolah untuk disajikan ke konsumen yang datang.

Untuk menarik konsumen yang datang penempatan lokasi sangat diperlukan,

lokasi yang berada di pusat kota membuat jumlah pengunjung yang ramai mulai

dari awal berdiri sampai saat ini. Konsumen yang datang pun bervariasi mulai dari

pegawai kantoran, keluarga, mahasiswa dan anak sekolah. Café dan Resto Bebek

Sawah selalu ramai saat makan siang dikarenakan menu yang ditawarkan sangat

cocok dengan makanan yang ingin dikonsumsi konsumen pada saat makan siang

salah satunya menu olahan bebek.

Olahan bebek yang banyak ditemui di rumah makan atau restoran biasanya tidak banyak variasi olahan. Berbeda dengan menu olahan bebek yang disediakan

di Café dan Resto Bebek Sawah. Menu yang ditawarkan bermacam-macam

diantaranya bebek sawah goreng, bebek betutu, bebek cianjur, bebek bumbu

koening, bebek bakar madu dan bebek sambal dadakan. Dalam menu olahan

bebek ini setiap pembeliannya berbeda pada setiap jenis olahannya, untuk olahan

bebek sawah goreng dan bebek cianjur habis lebih banyak sedangkan untuk bebek

betutu, bebek bumbu koening, bebek sambal dadakan, dan bebek bakar madu

dalam penjualannya sama banyak yaitu berkisar 30 – 40 potong perhari. Menu

makanan yang bervariasi membuat olahan bebek ini banyak peminatnya. Selain banyak variasi olahan, rasa dari setiap bebek olahan berbeda, ukuran yang cukup besar, tekstur yang kenyal bumbu yang meresap sampai ke tulang serta tampilan dari penyajian yang begitu menggiurkan.

Selain produk olahan bebek yang berkualitas, harga olahan bebek juga menjadi faktor penentu untuk tumbuh kembangnya usaha ditengah persaingan restoran dan rumah makan yang semakin maju. Untuk satu porsi olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah berkisar antara Rp26.000,00 – Rp33.000,00 ini termasuk relatif terjangkau dan sama dengan menu olahan ayam, sedangkan untuk pembelian ikan dan seafood tergantung dari berat yang diinginkan perkilogramnya. Apabila harga yang ditetapkan untuk suatu produk olahan bebek relatif terjangkau bagi konsumen, maka secara otomatis dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha restoran dikarenakan konsumen memiliki ketertarikan dalam pembelian terus menerus.

Selanjutnya dalam menjalankan usaha makanan olahan bebek, lokasi restoran dan Café juga menjadi penentu tumbuh kembangnya usaha olahan bebek. Lokasi yang strategis menjadikan tempat usaha mudah dijangkau oleh konsumen, sehingga konsumen tidak terlalu sulit untuk menemukan lokasi restoran tersebut. Selain produk, harga, dan lokasi, promosi juga penting dilakukan. Adanya promosi yang dilakukan dapat mempengaruhi konsumen untuk melakukan pembelian, dengan metode dan strategi promosi yang menarik dan cerdas, hal ini dapat membuat konsumen tertarik untuk berkunjung ke Café dan Resto.

Konsumen akan memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada produk olahan bebek yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan

keputusan pembelian. Atribut olahan bebek diantaranya produk, harga, tempat dan promosi. Atribut harga akan mempengaruhi karakteristik konsumen yaitu pekerjaan dan pendapatan. Konsumen yang memiliki pendapatan tinggi atau pekerjaan bagus memiliki pola konsumsi yang berbeda dengan konsumen yang berpendapatan rendah atau pekerjaan yang tidak bagus.

Selain memperhatikan atribut-atribut yang terdapat pada olahan bebek. Sebagian konsumen juga memiliki selera konsumsi yang berbeda. Terlihat bahwa konsumen yang datang pada Restoran Bebek Sawah tidak hanya memesan menu olahan bebek sawah. Namun menu lain yang ditawarkan cukup banyak diminati, sehingga itu akan mengakibatkan peralihan selera konsumen serta mempengaruhi tingkat penjualan pada menu spesifik olahan bebek. Perlunya upaya pengusaha Restoran Bebek Sawah untuk meningkatkan produk olahan bebek agar tetap menjadi menu spesifik dari Restoran tersebut dengan memperbaiki kualitas produk seperti rasa, harga serta atribut-atribut lain yang terdapat pada menu olahan bebek sawah.

Maka dari itu konsumen akan selalu memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada produk olahan bebek sawah. Oleh karena itu, produsen atau pemasar menu olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah dituntut untuk mengetahui apa saja yang menjadi preferensi konsumen terhadap menu olahan bebek. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Preferensi dan Sikap Konsumen Terhadap Produk Olahan Bebek Pada Café dan Resto Bebek Sawah di Kota Padang”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana preferensi konsumen terhadap produk olahan bebek dilihat dari karakteristik konsumen dan karakteristik pembelian di Café dan Resto Bebek Sawah.
2. Bagaimana proses keputusan pembelian terhadap produk olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah.
3. Bagaimana sikap konsumen terhadap produk olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian adalah :

1. Untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap produk olahan bebek dilihat dari karakteristik konsumen dan karakteristik pembelian di Café dan Resto Bebek Sawah.
2. Untuk menganalisis proses keputusan pembelian terhadap produk olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah.
3. Untuk menganalisis sikap konsumen terhadap produk olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai perilaku preferensi konsumen terhadap olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah yang dapat memberi pengetahuan dan referensi bagi penelitian selanjutnya.
2. Hasil penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan informasi atau sumbangan pemikiran bagi pemilik usaha olahan bebek di Café dan Resto

Bebek Sawah untuk merencanakan, menerapkan, dan mengevaluasi strategi

pemasaran selama ini.

3. Bagi konsumen agar terus meningkatkan konsumsi terhadap olahan bebek di Café dan Resto Bebek Sawah.

